



Menu Végétarien

Entrée

Raviole de betterave au céleri et raifort, pomme granny et caramel de piquillos

Ou

Empanadas de légumes à la coriandre salsa verdé

Ou

Soupe glacée tomate-betterave et glace au parmesan

Ou

Crème cèpes et châtaignes

--

Plat

Risotto de petit épeautre aux fèves et asperges

Ou

Petits légumes farcis au quinoa jus de piperade au basilic

Ou

Papillote cristal de tajine de légumes citronnelle et coriandre

--

Fromage

--

Dessert

Tarte aux fruits de saison et yaourt de soja

Ou

Panna cotta au lait d'amande fruits rouges jus de fraise

Ou

Crème biscuits roses de Reims et chocolat blanc

Ou

Banoffee en verrine

--

Café

Les Garennes du Gour – Le Gour du diable, Route de Lanteuil 19360 COSNAC

Tél . 05 55 92 14 83 – Mail : lesgarennesdugour@wanadoo.fr

www.traiteur-correze-mouly.fr



Menu Vegan (végétalien)

Entrée

Raviole de betterave au céleri et raifort, pomme granny et caramel de pequillos
Ou
Panna cotta de concombre à la menthe et soja, salade de légumes cuits et crus

--

Plat

Petits légumes farcis au quinoa, jus de piperade au basilic
Ou
Papillote cristal de tajine de légumes citronnelle et coriandre

--

Fromage

--

Dessert

Aumônière croustillante de fruits de saison, caramel de pommes
Ou
Soupe de fruits rouges, mousse au lait d'amande, pop corn

--

Café



Menu sans gluten

Entrée

Raviole de betterave au céleri et raifort, pomme granny et caramel de piquillos
Ou
Panna cotta de concombre à la menthe et soja, salade de légumes cuits et crus

--

Plat

Brochette de Saint-Jacques, risotto vert, vinaigrette vierge
Ou
Grenadin de veau jus perlé à l'huile de sésame, polenta croustillante &
mousseline de céleri à la cardamome

--

Fromage

--

Dessert

Panna cotta pralinée
Ou
Soupe de fruits rouges, mousse au lait d'amande, pop corn

--

Café



COCKTAIL

(Minimum pour 10 personnes.)

Salé

Tarif par pièce 3 e TTC

Ball saumon baies roses fenouil
Ball chèvre frais cumin abricots secs
Brochette de tofu façon yakitori
Verrine de quinoa confit de tomates au pistou
Financier chèvre et figues
Sucette de tomate façon pomme d'amour aux sésame
Mini blinis à l'houmous de potiron
Involtini de concombre
Panna cotta de carottes à l'orange
Soupe glacée tomate -betterave, croustille au parmesan *
Verrine de mosaïque de légumes de saison au tofu
Nuggets de tofu, quinoa et aubergines

--

Sucré

Tarif par pièce 3.20 e TTC

Smoothie de mirabelles et gingembre
Banoffee en verrine
Verrine d'ananas sirop de thé vert crumble de pop corn

****uniquement destiné aux végétariens***